



축산물품질평가원에서 알려주는 누리궁금증 Q&A



Q 소의 부산물에도 개체식별번호를 표시해야 하나요?

A 소는 '개체식별번호'를 표시하지만 도축해 처리한 쇠고기의 상태가 된 후에는 개체식별번호가 아닌 '이력번호'라는 이름으로 고유번호를 표시하게 됩니다. 쇠고기의 이력번호 표시는 의무지요.

그런데 여기서 쇠고기는 지육과 그 지육을 이용하여 생산한 정육 또는 포장육을 말합니다. 사골, 반골, 목뼈, 꼬리, 소머리, 소머리뼈, 우설, 양, 대 창, 소창, 지방, 우족, 선지 등의 부산물에는 개체식별 번호를 기재하지 않아도 됩니다.

다만 소비자가 안심하고 부산물을 구매할 수 있도록 업소에서 자율적으로 이력번호를 표시할 수 있습니다. 그러나 부산물에 번호를 잘못 표시하거나 거짓으로 표시하면 허위표시로 처벌받을 수 있으므로 주의해야 합니다.



Q 곱창과 막창의 차이는 뭔가요?

A 곱창은 소나 돼지의 소장을 말합니다. 막창은 소의 경우 창자부위가 아닌 소의 네 번째 위를 말하며 돼지의 막창은 돼지의 큰창자(직장)로 항문을 기준으로 안으로 40cm 정도 되는 부위를 말합니다.

참고로 소 곱창은 기름기가 많고 속 안에 곱을 그대로 사용해서 요리를 하지만 돼지의 곱창은 창자를 뒤집거나 갈라서 세척 후에 사용합니다. 돼지곱창은 너무 가늘고 막이 약해 붙어 있는 내장지방을 떼어 내다보면 훼손되는 경우가 많아 보통은 순대로 많이 쓰고 있습니다.



Q 도체 상태라는 게 정확히 어떤 상태인가요?

A 축산물 등급판정 세부기준(농림축산식품부 고시 제2017-22호)에서는 『“도체”라 함은 축산물 위생관리법 시행규칙 제2조의 규정에 따라 도살·처리된 소·돼지·닭·오리를 말한다.』고 정의하고 있습니다.

사전적으로는 통칭으로 “도살한 가축의 가죽, 머리, 발목, 내장 따위를 떼어 낸 나머지 몸뚱이”라고 정의합니다. 소 도체, 돼지 도체, 닭 도체 등 축종에 따라 “도체”라 칭하는 상태가 약간씩 다르지만, 일반적으로 보면 도축해 방혈(체내 피를 빼내는 것) 하고 내장 등을 제거한 상태가 기본이라고 볼 수 있습니다.